



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PANNA COTTA

Malzeme:

1 TATLI KAŞIĞI toz jelatin

1.5 SU BARDAĞI krema

3 YEMEK KAŞIĞI toz şeker

1 PAKET Bizim Mutfak Vanilya

Jelatini süte ekleyip eriyene kadar karıştırın ve 2-3 dk kadar bekletin.krema ve şekerini tencereye alıp orta ateşte kaynamaya bırakın kaynamaya başlarken jelatinli sütü yavaşça ilave edin vanilyayıda ekleyip 10 dk. kadar pişirin .karışımı suyla ıslatılmış kaplara paylaşın .oda ısısına geldiğin buzdolabına alın en az 2-3 saat bekletin.kalıplardan rahat çıkması için servisten önce içi sıcak su dolu bir kaba alıp 1 dk.kadar tutup servis tabaklarına ters çevirip taze mevsim meyveleri veya meyve soslarıyla servis yapın.
